SABERES E SABORES DO ALIMENTO: UM BREVE RESGATE PELA HISTÓRIA

KNOWLEDGE AND FLAVOR'S FOOD: A HISTORICAL REVIEW

Terezinha Pompeo Vinha[1]

Resumo
O texto que trazemos constitui um banquete de ideias que se oferecem à reflexão a respeito do alimento e de seus usos historicamente situados. Partindo de uma investigação historiográfica, entendemos que os hábitos alimentares situam-se no campo da cultura e não são universais e, assim como o alimento, inserem-se na história como objeto cultural. Observamos que os modos e escolhas referentes à alimentação refletem as relações sociais culturalmente criadas para além da finalidade de saciar a fome e se expandem para sentidos culturalmente construídos. Esperamos, com o texto, trazer uma perspectiva sobre o tema do alimento na história que caminhe no sentido do seu entendimento não como simples fruto da terra, mas em função dos modelos produtivos de que dispomos, como elemento portador de ideologias e leituras de mundo.

Palavras-chave: História. Cultura. Alimento. Sabor.

Abstract
The text that we bring is a feast of ideas that offer themselves to reflection about the food and its uses historically situated. From a historiographical research we understand that eating habits are situated in culture and are universal and not just as food, is part of the history as a cultural object. We observe that the modes and choices about food reflect culturally created social relations beyond the purpose of satisfying hunger and expand into culturally constructed meanings. We hope to bring in the text a perspective on the food theme in the history to progress towards its understanding not as simple product of the earth but, depending on the production models that we have, as a carrier element ideologies and worldviews.

Key-words: History. Culture. Food. Flavor.

1. Introdução

A discussão sobre o tema do alimento abrange inúmeras possibilidades de pesquisa e questionamentos diversos na área das ciências, da história, da educação e da formação de subjetividades. Observamos suas relações com a política, religião, antropologia e outras

[1] A autora é Mestre em Educação pela Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho. Atualmente é professora de Educação Fundamental na Prefeitura Municipal de Rio Claro e integrante do grupo de estudos e pesquisa HIIFEM - UNICAMP e História, Ficção e Literatura UNESP. E-mail: terezinha4390@gmail.com

práticas e conhecimentos; observamo-lo como portador de diferentes significações: muitas vezes é entendido como elemento agregador ou transgressor; por vezes sagrado, acompanhado de rituais; outras vezes banalizado, capitalizado, transformado em simples mercadoria; meio de estabelecer laços; processar costumes ou meio de propagar marcas e criar consumidores, determinando classes, tribos, estabelecendo moda, excluindo ou incluindo pessoas.

Verificamos que, no decorrer dos séculos, os homens criaram diversas regras que se alteravam de tempos em tempos para que prevalecesse um determinado modo de vida, como constatamos pelo *Processo Civilizador* (1994) de Norbert Elias, que descreve a relação dos indivíduos com os outros no cotidiano, por meio da etiqueta e das formas de comportar-se à mesa. Tal relação pressupõe regras no que se refere ao posicionar o corpo corretamente, disciplinando-se durante as refeições, controlando-se os movimentos em diferentes situações.

Norbert Elias (1994) chamou de "processo de civilização" as muitas transformações por que passaram os grupos sociais envolvidos, processo este que durou vários séculos e se desenvolveu de forma desigual, em função dos diversos contextos políticos e sociais da Europa ocidental, intensificado sobretudo no final da Idade Média com o fim da sociedade feudal e a ascensão da burguesia. Como observa o autor, a construção de um novo homem e de uma nova relação com o seu corpo no contexto da sociedade moderna é parte considerável do processo civilizatório; a valorização da autodisciplina e do pensamento racional são alguns elementos que se estendem sobre o corpo e suas funções.

No campo da educação, por exemplo, esta se voltava ao preparo do indivíduo para a nova sociedade que se produzia. A partir daí surgem manuais e livros de boas maneiras, que visavam uma transformação na educação juvenil condizente com os desejos da classe que, no final da Idade Média, tomara o poder e que diferenciarão os homens uns dos outros quanto aos modos e refinamentos que unem ou excluem as pessoas, demarcando o que chamamos de civilidade. Elias (1994) aponta que as regras de conduta à mesa inserem-se naquele processo.

Norbert Elias compreende a civilização, até o período da Idade Média, como resultado da transformação das relações dos homens com seus corpos:

> A passagem da sociedade medieval para as sociedades de corte, caracterizadas por maior mobilidade social tanto no sentido vertical das ascensões sociais como no sentido horizontal, dos deslocamentos geográficos, exigiu um grande trabalho de disciplinarização dos corpos. (NOVAES et al., 2003, p. 253).

No período da Baixa Idade Média, já em seus finais no século XV, quando a divisão entre classes sociais já estava evidente, a invenção das “boas maneiras”, na corte e na cidade, contribui para determinar culturalmente os domínios do privilégio. As maneiras “corteses” e “urbanas” têm a função de rejeitar o “plebeu”, abrangendo outros elementos que também distinguem uns dos outros, ou seja, o comportamento camponês, os modos de arrumar a mesa, os aparatos e a arte gastronômica, são portadores de um “discurso”.

Flandrin e Montanari (1998) destacam que o comportamento à mesa é regido por uma dupla preocupação: trata-se ao mesmo tempo de controlar e conter os gestos, os movimentos do corpo e de zelar pelos movimentos do espírito e guiá-los, com o objetivo ético e social que as circunstâncias exigem. Assim, a boa maneira, por si só,

> [...] não constitui a garantia absoluta de uma função importante na regulação das relações sociais. Portanto, as boas maneiras podem ser desvirtuadas quando, por exemplo, não são mais do que uma “fachada” hipócrita a serviço apenas de interesses pessoais ou uma máscara para sentimentos obscuros. Todavia, embora não bastem para garantir os modos civilizados em uma sociedade, é no mínimo improvável que se possa esperar um comportamento bem educado de uma coletividade desordenada e indiferente a qualquer norma de comportamento social. (FLANDRIN; MONTANARI, 1998, p. 496-497).

O fio condutor da história das boas maneiras à mesa é o abandono da promiscuidade e da exibição de comportamentos grosseiros. No século XVI, segundo Flandrin e Montanari (1998) nos famosos manuais e algumas obras de Erasmo, tal como o tratado *De civilitate morum puerilium*, sobre a educação e civilidade dos costumes das crianças, entre outros textos mais específicos e locais dirigidos aos jovens oficiais, notam-se formulações e proibições como: “Não assoes na toalha, não cuspas no prato, não reponha no prato ossos roídos ou alimentos que já foram à boca”. (FLANDRIN; MONTANARI, 1998, p. 501).

Flandrin e Montanari (1998) destacam que é no século XIII que surgem, por toda a Europa, conjuntos de regras relativas à vida social. Os mesmos autores indicam que as regras implicavam na capacidade de controlar os movimentos do espírito e sua exteriorização, ou seja, gestos e palavras. Sendo assim, não se deveria falar com a boca cheia, nem fazer perguntas a um conviva quando o mesmo estivesse bebendo, não se deveria perturbar a reunião com ruídos desagradáveis ou com tagarelices constantes e inoportunas:

> Os manuais de civilidade da passagem das sociedades feudais para as sociedades de corte nos dão notícias das origens da instauração de uma centena de pequenas regras de controle, hoje muito difundidas na cultura que mal damos conta de sua existência... Tudo o que hoje nos parece óbvio, regulado por sentimentos de pudor, nojo e vergonha que acreditamos muito ‘naturais’, foi incutido no comportamento ocidental ao longo dos séculos de trabalho civilizador. (NOVAES et al., 2003, p. 253-254.

Flandrin e Montanari (1998) observam ainda que no século XVI o respeito pela sensibilidade do outro, o desprezo pelos gestos e atitudes que ofendem o sentimento estético, a preocupação com a higiene e a saúde aparecem constantemente. Nesta mesma ordem de ideias, há prescrições que visam garantir os “modos elegantes” de se portar à mesa: nem torto, nem apoiado, nem com as pernas cruzadas, nem com os braços sobre a mesa. Outras recomendações visam à limpeza pessoal e o desprezo por comportamentos desagradáveis, como por exemplo: “se enfias os dedos na boca para esgaravatar os dentes, não és um bom companheiro de prato”. (FLANDRIN; MONTANARI, 1998, p. 506).

A atenção respeitosa para com os convivas e destes para com seu anfitrião é demonstrada muitas vezes e em diversas circunstâncias:

> [...] implica a exigência de oferecer os melhores pedaços, “*quando lo to bom amigo mangia a la toa mensa*” (‘quando teu grande amigo come à tua mesa’), de não criticar os pratos servidos dizendo: ‘*quest é mal cogio*’ (‘isto está mal cozido’) ou ‘*quest ´mal salão*’ (‘isto não está bom de sal’) e de não fazer alarde, mas ao contrário, esconder ‘*mosca o qualk sozura*’ (‘uma mosca ou uma sujeira’) que eventualmente se encontre na comida. O *self control* chega a ponto de dissimular eventuais mal estares ou dores físicas:’*no demonstrar la pena*’ não apoquentes os que comem contigo: ‘*no fai reo cor a quii ke mangian teg insema*’. Por fim, a delicadeza extrema, deve-se esforçar para comer tanto quanto o hóspede, para que ele se sinta à vontade e não pare de comer antes de estar satisfeito. (FLANDRIN; MONTANARI, 1998, p. 506).

Flandrin e Montanari (1998) em *História da Alimentação*, obra publicada em 1998, trazem-nos um resgate histórico do alimento, da pré-história aos dias atuais. Nesta obra apontam que desde a pré-história há registros de comensalidade, em que a caça e a pesca aparecem como ato de alimentação em grupo; deste ato compreende-se que a comensalidade é o que define muitas das regras de comportamento social e distingue os homens “civilizados”, que de seu ponto de vista ocidentalizado possuem boas maneiras, dos homens selvagens ou bárbaros, aqueles que não compartilham da cultura, no caso a alimentar, dominante em seu tempo. De acordo com os autores, os “bárbaros”, aqueles que no período da Baixa Idade Média não necessariamente compartilham do mesmo espaço civilizado do burgo ou da vila, eram os pastores e caçadores que, vindos de regiões distintas das aglomerações urbanas, denotavam hábitos alimentares também distintos. Para a visão de mundo da época, apresentavam-se como...

> [...] pessoas ameaçadoras, muitas vezes escravos sem mulher e sem casa, que facilmente se transformam em salteadores de estradas reais ou se põem a praticar crimes a troco de pagamento... Não são cidadãos, não são civilizados. Todavia, esse tipo de selvagem e seus rebanhos não vivem fora do território da civitas, mas dentro de seus limites. Ora, seu papel revela-se essencial para a civilização, uma vez que

> fornecem carne para os sacrifícios e banquetes, assegurando, assim, a sociabilidade dos homens entre si e com os deuses. (FLANDRIN; MONTANARI, 1998, p. 204).

Quando o homem passou a criar suas plantas e animais, passou também a produzir alimentos mais elaborados, entre eles, o pão, símbolo da civilização e diferenciador dos homens dos animais e dos bárbaros, que se apoiam na caça e na coleta para obterem seu alimento. De modo especial, o homem aprendeu a estocar sua alimentação, passou a preparar cozidos. O estilo de vida selvagem, aquele dissociado da aglomeração urbana, passa a ser visto como estranho, representando a marginalidade temporária do mundo.

A alimentação carrega uma linguagem simbólica; dentre muitas referências podemos também observar que a mesma serve como “distinção” e serve para situar cada um no seu tempo histórico e na sociedade. O senhor da Alta Idade Média, por exemplo, interessa-se por um tipo de produção, a caça, que chega a ser uma atividade, além da guerra, que ele pratica com paixão ou que contribui também para prepará-lo para a guerra. A caça é uma verdadeira imagem de guerra, tanto no plano prático e técnico como no metafórico: perseguir as presas a cavalo no interior da floresta, estudar com seus servidores as estratégias para cercá-las e capturá-las, enfrentá-las no corpo a corpo com a espada. Tudo isso é para o senhor a melhor maneira de se preparar para os combates.

Assim, a carne é um meio de adquirir força, uma vez que a mentalidade guerreira estabelece correspondência entre força e poder. O direito é legitimado e justifica-se pela boa forma física e pelo valor militar – decorrendo uma equivalência entre a carne e o poder.

O significado da palavra comensalidade também se encontra vinculado à partilha do alimento entre duas ou mais pessoas e ainda possui um sentido mais amplo, que remete às relações das pessoas envolvidas. A comensalidade apresenta-se como expressão de poder em que fazer parte da mesa indica a diferenciação dos homens uns dos outros. Outros casos incluem ritos de passagem, como: nascimento, casamento, batizado e outros exemplos que na Idade Média aparecem com a questão social, cujo sacramento ocorre através de uma refeição. Na Idade Média os banquetes já constituíam um símbolo para expressar compromissos de paz; a diversidade na maneira de comportar-se à mesa em diferentes ocasiões ou rituais era pelos convivas considerada “adequada” em tais situações.

Observamos também que a postura do corpo, desde o mundo antigo até o atual, diz muito a respeito de um discurso e que nem sempre as refeições foram realizadas em mesas, como hoje praticamos. Por exemplo, Flandrin e Montanari (1998) citam que no mundo

romano, durante cerca de um milênio, eram realizadas em camas especiais; as camas eram instaladas numa peça especial chamada *triclinium*, com uma mesa central na qual eram colocados os alimentos e privilegiavam as camadas da classe superior da sociedade. Esta posição deitada não permitia o uso de talheres, mas era adequada ao costume de pegar a comida com os dedos de uma só mão. Os próprios judeus habituados a comerem sentados aparecem representados em obras de arte de pintores famosos de diferentes maneiras na última refeição de Cristo com os apóstolos. Porém, provavelmente, a Santa Ceia tenha sido realizada em uma sala comparável ao *triclinium* romano. Até os dias atuais, no ocidente, em países católicos, o pão e o vinho representam um símbolo sagrado de comunhão.

A comensalidade ocorre também para diferenciar as classes sociais. Inclusive hoje podemos observar diferenças de classes com relação aos hábitos alimentares e formas de comportamento: entre os financeiramente ricos, a mesa é repleta de um "gosto estético", enquanto que entre, os pobres, o que importa é apresentar a comida em abundância. Neste sentido, o que comemos é tão importante quanto com quem comemos e onde se realizam as refeições. Podemos considerar que todo alimento que entra em nossa boca não é neutro; para o ditado: "dize-me o que comes e dir-te-ei quem és", acrescentamos: "dize-me com quem comes e dir-te-ei quem és". A alimentação tem, deste modo, uma função social.

1.1 Alimento e prescrições

Flandrin e Montanari (1998) apontam que o alimento também está relacionado à magia desde os primórdios, quando as combinações de ingredientes e modos de fazer costumavam ser prescritos para uso e cura de doentes. A medicina na era dos faraós no Egito antigo indica que existiam combinações de elementos na cozinha que contribuíram para a magia da terapêutica, segundo observações dos autores:

> [...] um *Livro de medicina* em demótico (século II d.C), que explica a preparação de um prato de carne e legumes, indicado para curar os males do estômago: 'Receita para cozer a carne de modo a curar as indisposições estomacais. Tomar o lírio, misturá-lo à carne de pombo, cozida com carne de ganzo, funcho, uma porção de favas, água quente, farinha absorvente; juntar uma infusão de trigo e dois pés de chicória; cortar em pedaços bem miúdos, coar, beber, [macerar...] coar, beber.' (FLANDRIN; MONTANARI, 1998, p. 78).

Buscamos respostas na obra de Flandrin e Montanari (1998) para questões relacionadas a alimentos proibidos e a alimentos permitidos. Notamos que vários fatores influenciaram nossos costumes, dentre eles, o fator religioso; algumas regras alimentares têm

origem em razões bíblicas e classificam o que seriam os alimentos autorizados e proibidos, segundo a Lei de Moisés. As espécies que devem ser evitadas são chamadas "impuras" e alguns critérios para que se classifiquem os animais como "puros" são: "os terrestres de 'casco fendido', 'partido em duas unhas' [e ruminantes], enquanto os peixes "puros' devem ser dotados de 'barbatanas' e de 'escamas'". (FLANDRIN; MONTANARI, 1998, p. 82).

Na Bíblia Sagrada, Deus concede não só ao homem uma alimentação muito precisa, mas também aos animais que acabara de criar: "A todas as feras, para todas as aves do céu e para todos os seres que rastejam sobre a terra e nos quais há respiração de vida, Eu dou a relva como alimento. E assim se fez." (BÍBLIA PASTORAL, Gn, 1: 30, 1990, p. 15). Os carniceiros, no entanto, não foram previstos nos planos de Deus: "A águia, o abutre-barbudo, o grifo, o açor, o abutre, o corvo". Os carnívoros devem ser evitados. "Se os suínos são herbívoros, são também carnívoros, não ruminam, e o fato de serem dois ao mesmo tempo, na concepção de uma sociedade que manifesta tanta aversão à hibridez, só pode mesmo confirmar seu caráter impuro". (FLANDRIN; MONTANARI, 1998, p. 88).

A Bíblia Sagrada afirma ainda que: "Todo réptil que anda de rastos sobre a terra é imundo, não se comerá." (BÍBLIA PASTORAL, Lev, 11: 41, 1990) ao que Flandrin e Montanari (1998) acrescentam:

> O animal impuro é aquele que não respeita os planos de Deus. Se por exemplo, animais marinhos se deslocam sobre patas, como os crustáceos, devem ser proscritos, pois vivem na água com órgãos terrestres. Outro caso: o dos pássaros que passam mais tempo na água do que no ar, transitando também entre os dois reinos. (FLANDRIN; MONTANARI, 1998, p. 83).

Os autores citam muitos trechos da Bíblia Sagrada para demonstrar a dimensão sagrada do alimento, dando ênfase de como o homem foi privilegiado entre todos os seres desde a criação. Porém, do mesmo modo que os animais, o homem não tem direito de comer seres vivos. Conforme os autores presume-se que Adão e Eva foram criados como vegetarianos; não poderiam comer carne ou matar animais para comer, só Deus é quem retira a vida de um vivente. É preciso esperar o dilúvio, após o qual começa uma nova humanidade, como se fosse uma nova criação, para que o homem seja autorizado a comer carne: "tudo o que vive e se move servirá de alimento para vocês. E a vocês Eu entrego tudo, como já lhes havia entregue os vegetais. Mas não comam carne com o sangue, que é vida dela". (BÍBLIA PASTORAL, Gn, 9: 3-4, 1990, apud FLANDRIN; MONTANARI, 1998, p. 89-90).

Porém, Flandrin e Montanari lembram-nos que, na antiguidade, matar um animal para consumir sua carne é esbanjar: deve-se, portanto, sacrificá-lo e oferecer uma parte aos deuses;

os autores destacam passagens das Histórias de Heródoto (século V a.C.), que mostram que os egípcios condenam os gregos por serem consumidores de carne da vaca, “um animal sagrado”, e por isso descritos como consumidores impuros:

> Todos os egípcios sacrificam bois ‘[...] e bezerros; mas eles não têm o direito de sacrificar as vacas, porque elas são consagradas a Ísis.’ Em outra passagem [...] ‘um egípcio ou uma egípcia jamais beijariam os lábios de um grego, nem usariam a espada de um grego, nem um espeto [...] que tivesse sido cortado com uma faca de sacrifício [machaira] grega.’ (FLANDRIN; MONTANARI, 1998, p. 123).

De acordo com Flandrin e Montanari (1998) em várias culturas antigas, especialmente na egípcia, os mamíferos domésticos mortos sem intervenção humana são, evidentemente, carniças não comestíveis.

1.2 Alimento, sacrifício e cristianismo

A difusão da cultura cristã põe em questão a prática do sacrifício. O cristianismo nega o valor do sacrifício do ponto de vista doutrinário, substituído pelo ritual eucarístico, por um sacrifício vegetal, lembrando as santas espécies do pão e do vinho, representando o corpo de Cristo. Neste caso, segundo Flandrin e Montanari (1998), o cristianismo certamente trouxe prejuízo ao comércio das carnes sacrificiais e não ao comércio das *vectigalia* ou objetos dos templos, como se chegou a aventar, porque, recusando-se a fazer sacrifícios para os deuses, os cristãos perturbaram todo um equilíbrio econômico e prejudicaram interesses precisos e consideráveis ao comércio e ao fisco.

Para Flandrin e Montanari, Roma, cuja ideologia e vida política eram fundamentalmente universalistas, tentou uniformizar os usos e costumes locais das regiões europeias e mediterrâneas que formavam o território de seu império, inclusive no campo da alimentação. O mito da agricultura e da cidade, da agricultura para a cidade – perdurou e sustentou a missão civilizadora que o mundo romano exerceu sobre os “selvagens” habitantes das florestas e das aldeias. Tudo isso resume, simbolicamente, o enfrentamento entre civilizações diferentes (bárbaros e romanos).

Os gregos orgulhavam-se de pertencer à civilização que dominava técnicas agrícolas e a eles cabe historicamente a primazia cultural. A ideia de fidelidade ao Estado significava algo de dominação e expansão de poder, pois faziam um juramento em que qualquer lugar onde houvesse um grego, “cresciam o trigo, a vinha e a oliveira”. (FLANDRIN; MONTANARI, 1998).

Roma, como as outras civilizações da costa mediterrânea, possuía uma cultura do legume. Na concepção romana, o termo "cru" é inapropriado, pois para aquele povo os alimentos foram "cozidos" pelo sol, parcialmente mesmo no inverno ou completamente em outras estações do ano, afirmando que o cozimento continuava no corpo do homem e os alimentos eram transformados em sangue, músculos e ossos. No que se refere aos alimentos baseados na ingestão da carne, os romanos faziam algumas restrições ao consumo do sangue, como no caso dos animais já apodrecidos vivos:

> [...] porque a duração da vida de um corpo animado (homem ou animal) é uma corrupção retardada ou suspensa graças à presença da anima. Então, todo o corpo desfaz-se e transforma-se em líquido frio e nauseabundo. Para retardar esse processo, convém desembaraçar-se, no momento da morte, do sangue e das vísceras que são concreções de sangue, porque é o sangue derramado (cruor) que primeiro transforma em podridão (sânies). (FLANDRIN; MONTANARI, 1998, p. 208).

Os romanos conheciam dois tipos de refeições opostas, *a cena* e o *prandium.* A primeira reunia homens, sempre deitados (quando as mulheres, tradicionalmente, ficam sentadas), em um lugar coberto: a casa ou o jardim. O número de convivas é limitado a uma dezena – *a cena* que, de qualquer maneira, é uma festa, apesar de pouco luxo; uma ocasião especial, de lazer e de paz. Já o *prandium*, que se restringia aos alimentos oferecidos sem cerimônia, compunha-se de alimentos revigorantes, frugais, compostos de *fruges* (produtos da cultura e do solo). É a única refeição dos romanos engajados na guerra, na atividade política ou em qualquer outra que requeira esforço (labores). Pode consistir em desjejum matinal, uma refeição leve em torno do meio-dia, mas de caráter não obrigatório. A *cena* opõe-se ao *prandium* como o prazer ao esforço, o supérfluo ao necessário. O *prandium* alimenta, a *cena* regala:

> Para desfrutar da *cena*, o homem romano possui um órgão especial, cuja única função é a busca do prazer alimentar: a gula. Esta se situa entre a garganta e o início do esôfago. Uma vez que o prazer não é sentido na boca, é impossível cuspir a carne depois de tê-la saboreado; para saboreá-la, é indispensável digerir a deliciosa podridão. (FLANDRIN; MONTANARI, 1998, p. 212).

O êxito da *cena* requer uma difícil arte: prazer demais pode levar ao fastio; de menos, causar frustração aos convidados. O dono da casa deve se adaptar às circunstâncias dos convivas, zelar por sua própria imagem no grupo, evitando passar por avarento ou pretensioso. Conseguir que uma *cena* fosse bem sucedida era criar, pelo prazer de alimentar compartilhadamente, uma comensalidade que reforçasse os laços entre os convivas.

Flandrin e Montanari (1998) destacam a concepção que reinara na Idade Média de que Deus também era o autor das leis que regiam a sociedade humana. Mundo natural e mundo

social organizavam-se, portanto, de acordo com um princípio vertical e hierárquico, chamado de “grande cadeia do ser”. Considerava-se que a criação divina era concebida como uma entidade perfeitamente hierárquica, na qual cada elemento tinha o seu lugar: qualquer planta ou animal era mais nobre do que o que se situava abaixo e menos nobre do que o que ocupava o lugar imediatamente superior; “[...] assim, duas espécies diferentes de plantas ou animais jamais poderiam se revestir do mesmo grau de nobreza”. (FLANDRIN; MONTANARI, 1998, p. 472).

A respeito da classificação dos quadrúpedes, Flandrin e Montanari (1998) esclarecem que ordená-los era o maior problema, pois era difícil ligá-los a um elemento em particular. Embora estivessem ligados à terra, não se poderia classificá-los como plantas e também não pertenciam ao ar, como os pássaros. Não se enquadravam no esquema geral da “grande cadeia do ser”, contudo, podiam ficar em algum lugar em seu *corpus*. No ápice encontra-se o vitelo, carne que sempre foi a mais cara do mercado, somente inferior às aves, enquanto que o carneiro fazia parte do cardápio quase diário das classes mercadoras e o porco ocupava o mais baixo escalão, certamente porque se tratava da carne mais acessível às classes inferiores. A ligação entre legumes e classes sociais inferiores é quase evidente.

Segundo Flandrin e Montanari (1998), em particular a Grécia antiga e Roma são marcadas por uma cultura sacrificial: um animal doméstico não pode ser transformado em carne consumível, isto é, morto e cortado em pedaços, sem que tenha sido sacrificado em um ritual. Com esse sacrifício cruento, os romanos definem sua identidade de homens civilizados e de membros de uma comunidade social. Porém, é pouco provável que os romanos só consumissem a carne de animais abatidos segundo os ritos e no contexto do sacrifício; é verdade que uma boa parte da carne fresca que lhes era permitido comer, principalmente nas festas, provinha desses sacrifícios, mas nada indica que sempre fosse assim:

> Para sorte dos cristãos, aos quais se pedia que não comessem a carne do sacrifício, os açougueiros vendiam e ofereciam, também, carne de animais mortos por suas próprias mãos, que não haviam sido sacrificados aos ‘ídolos’. (FLANDRIN; MONTANARI, 1998, p. 220).

Embora grupos vegetarianos e diversos movimentos que se opunham aos sacrifícios existissem, são os cristãos os portadores de um novo sistema alimentar que exclui o sacrifício animal de maneira especial na quaresma, divulgando o hábito do jejum como forma de santificação e expiação dos pecados.

Não só os cristãos, mas também os judeus praticam o jejum, o *Yom Kipur*, que em geral é realizado no mês de setembro, no décimo dia (época das colheitas). Trata-se de um momento de expiação, penitência e reconciliação, ao mesmo tempo em que comemora a relação do povo judeu com Deus. O judeu passa por uma série de etapas decisivas na vida que dão lugar a numerosos ritos (nascimento, circuncisão e *hadas*, casamento, morte, funerais). A cada etapa da vida corresponde um tipo de alimento. O nascimento de uma criança, por exemplo, é especial, principalmente quando se trata de um menino; preparam-se pratos especiais, mais conhecidos em regiões como a Catalunha, onde os judeus comiam galinhas e filhós (folhas), arroz com óleo e mel, antes de apresentarem a criança.

Segundo Flandrin e Montanari (1998), o prelúdio às núpcias começava na tarde do sábado anterior à semana das núpcias. Distribuíam-se bebidas e bolos. Nos ambientes mais modestos, a família do noivo enviava aos seus e à família da noiva pãezinhos de gergelim antes da cerimônia; essa distribuição, conhecida pelo nome de *Kurban* (“o sacrifício”), tinha por objetivo livrar a noiva de mau-olhado. O banquete nupcial se realizava depois do anoitecer, em companhia dos mais íntimos; às vezes oferecia-se uma pequena recepção na qual eram servidas guloseimas tais como roscas açucaradas e “tarales”, roscas grandes à base de farinha, óleo e açúcar.

Flandrin e Montanari (1998) relatam que as refeições eram invariavelmente acompanhadas de música e danças. Os esposos se retiravam para o quarto onde, antes, recebiam a bênção do pai e as mães das noivas colocavam pequenos bolos e bombons sob o travesseiro do leito nupcial para que eles “adoçassem” a boca dos noivos. Algumas comunidades celebravam o dia do peixe para encerrar a semana do casamento; a noiva passava por cima da bandeja de peixe, três vezes, enquanto os parentes e vizinhos faziam votos de que ela fosse tão fecunda quanto os peixes.

Flandrin e Montanari (1998) destacam que na fase de luto, durante a primeira semana (*sibah*) o regime se compunha, em geral, de peixe e ovos cozidos, legumes verdes, frutas, azeitonas e outros vegetais (*cohuerzo*); em alguns casos ele se limitava a ovos e laticínios. A carne era rigorosamente proscrita. As refeições eram feitas no chão – às vezes, sobre uma toalha – ou sobre banquinhos.

Uma das mais importantes tradições do judaísmo era o *sabá*, dia de repouso e louvor ao Senhor, e equivalia ao repouso dominical dos cristãos. O prato principal do *sabá* era o *hamin*, “sopa dos judeus”, também conhecido como *adafina*, isto é, “coisa quente”:

> [...] essa sopa, que tem certos ingredientes básicos como os ovos cozidos, grão de bico e carne, aos quais se podem acrescentar a couve ou outros legumes, exala um aroma tão especial que se era obrigado a disfarçá-lo jogando uma sardinha ao fogo, queimando lã ou dentes de alho na porta da casa. (FLANDRIN; MONTANARI, 1998, p. 360).

Os judeus da Idade Média dispunham em seus quintais, além da horta, de um pequeno espaço onde criavam aves domésticas, inclusive pombos, que lhes fornecessem carne e ovos. O consumo de saladas dependia das estações e apreciavam também legumes, como a berinjela frita ou em sopas. Os bairros judeus possuíam seu próprio açougue e partilhavam um mesmo estabelecimento com os cristãos e mudéjares.

Flandrin e Montanari (1998) descrevem que os judeus na Idade Média exigiam que o açougueiro fizesse estudos rabínicos elementares e atestasse aptidão para o abate dos animais. A partir do século XIII o abate do animal é supervisionado por um rabino que controla a sangria, a separação das partes menos nobres, o desossamento e a castração, além de cuidar para que se respeitassem as regras dietéticas. Em uma Europa essencialmente carnívora, os judeus encontravam problemas de difícil solução, sendo uma boa parte deles, as proibições religiosas que se referiam a alimentos de origem animal.

Observamos no decorrer da história que, muitas vezes, as regras alimentares, quando dos modos de alimentação orientados por códigos de conduta religiosos, principalmente, oferecem lacunas na relação entre o sagrado e o profano. O que Flandrin e Montanari nos mostram é que grande parte das proibições alimentares não só se dão no campo da alimentação, como também se expandem a outros campos. Os costumes religiosos que sempre se basearam em "leis" bíblicas, separam as espécies de alimento para o consumo atingindo o comportamento humano. Porém, com a conquista dos mares pelos europeus e com o evento da Reforma Protestante, a unidade dos costumes alimentares ocidentais no período dos finais da Idade Média, foi se modificando com a diversificação das cozinhas nacionais.

Flandrin e Montanari observam que raras são as ocasiões, a partir de então, em que, por exemplo, todos os europeus jejuem ou festejem nas mesmas épocas, sendo que os calvinistas eram particularmente contrários à "observância supersticiosa do tempo":

> Nem todos os países cuja cozinha usa manteiga são protestantes, porque a Igreja católica multiplicou as dispensas depois da Reforma, os países que usam óleo não são apenas católicos, mas também – e talvez principalmente – mediterrâneos. Com efeito, nos séculos XVII e XVIII acontece de se preparar com óleo até a carne – por comodidade, por gosto, por motivos de identidade e não mais por observância religiosa. (FLANDRIN; MONTANARI, 1998, p. 558).

Resta saber se essas transformações culinárias explicam-se, essencialmente, pelo abandono de uma velha proibição médica ou pela ab-rogação da proibição religiosa de comer laticínios no período da quaresma:

> Se a proibição médica de misturar leite com peixe era respeitada na Idade Média no livro Le Viandier de Taillevent, e ainda no século XVI no Platine en français, pelo contrário, no século XVII, Le Cuisinier François coloca leite na sopa de cação, nas carpas moídas (receita n. 11) nos pastéis de ostra (20), nos arenques salgados (85) e nos arenques defumados (86) – para não falar dos outros laticínios, tais como o creme de leite e, sobretudo, a manteiga, utilizados na maioria dos pratos de peixe. (FLANDRIN; MONTANARI, 1998, p. 672).

Flandrin e Montanari (1998) destacam que muitos modelos alimentares estiveram ligados à ideia de frugalidade e elevados à categoria de símbolos de uma vida simples, ou de uma pobreza digna, feita de trabalho duro e de satisfações singelas. Os excessos alimentares (como a gula) ainda hoje são mal vistos de modo geral e no sentido religioso, mencionados como pecados capitais[2], aspecto relevante para que os cristãos estabeleçam padrões de comportamento à mesa com ponderação. Contudo, muitos desses hábitos alimentares não mais correspondem aos parâmetros atuais, o que não significa que desapareceram, mas que estão a transformar-se.

1.3 Segredos da cozinha e da gastronomia

As compilações de receitas culinárias não esperaram a invenção da imprensa, pois apareceram em diferentes países da Europa em forma de manuscritos, desde o início do século XIV e talvez até o fim do século XVIII.

Flandrin e Montanari (1998) consideram que outro tipo de obra se multiplicou no século XVI, como as “compilações de segredos”. Algumas obras enunciavam dupla especificidade – cosmética e receitas doces – destinando-se às damas. Vale lembrar que nesta época, na França e na Itália, a cozinha era uma atividade servil, enquanto que os cuidados com a beleza e a feitura de doces eram dignos do interesse das “damas” e “senhoritas” das elites sociais.

Nossos colonizadores portugueses são apontados pela famosa culinária recheada por receitas doces. Cascudo (1983) lembra que a doçaria conquista espaço dentro dos conventos

[2] Os pecados capitais são caracterizados como vícios de conduta praticados pelos homens. Podemos constatar estes pecados capitais ou mortais em Provérbios 6:16-19. Tendo isso por base, os pecados capitais mais praticados foram divididos e enumerados pelo Papa Gregório Magno, no século VI e definitivamente firmados no século XIII pelo teólogo São Thomás de Aquino. Os sete pecados capitais são: avareza, gula, inveja, ira, luxúria, preguiça, soberba ou vaidade. (MAZZON, 2009, s/p).

portugueses e a maioria das freiras prepara doces sussurrando nomes que eram confissões de pecado, apelos, críticas, murmúrios:

> Bolinhos de amor, esquecidos, melindres, paciências, raivas, sonhos, beijos, suspiros, abraços, caladinhos, saudades. E os que traziam aromas de cela mística de freira letrada: beijos de freira, fatias-de-freira, creme-da-abadessa, toucinho do céu, cabelos-de-virgem, papos-de-anjo celestes, queijinho-de-hóstia. Satíricos: barriga-de-freira, conselheiros, velhotes, orelhas-de-abade, galhofas, lérias, casadinhos, viúvas, jesuítas, arrufadas, sopapos. (CASCUDO, 1983, p. 303).

Durante três séculos modernos (XVI à XVIII), todas as profissões ligadas à alimentação são vistas como arte, a partir de então definidas por tratados escritos por profissionais. Diversos escritos, como poemas e até canções passam a fazer apologia ao prazer de comer e até à glutonaria. Os especialistas da cozinha moderna são valorizados pela glutonaria, antes considerados gulosos, adotarão novas máscaras: *gourmets* e gastrônomos.

Nos séculos XVII e XVIII, com a desculpa de um gosto novo, todas as preocupações higiênicas tendem a desaparecer e todas as referências à antiga dietética se apagam: “esse afrouxamento dos laços entre a cozinha e a dietética libera de alguma forma a gulodice: os refinamentos da cozinha não visam mais manter a boa saúde das pessoas, mas satisfazer o gosto dos glutões [...]” (FLANDRIN; MONTANARI, 1998, p. 549). Em meados do século XVII, o gosto é valorizado em um sentido figurado:

> [...] fala-se dele a partir daí em sentido figurado a propósito da literatura, escultura, pintura, música, mobiliário, vestuário etc. Em todos esses domínios é ele que permite distinguir o bom do ruim, o belo do feio; é o órgão característico do ‘homem de gosto’ [...]. (FLANDRIN; MONTANARI, 1998, p. 549).

A partir do século XVII, os cozinheiros e os comilões franceses esquecem, progressivamente, essas funções dietéticas e limitam-se a levar em consideração a harmonia dos sabores. Um dos aspectos citados em *História da Alimentação* (1998) por Flandrin e Montanari é a relação da natureza com os alimentos, considerados quentes e frios:

> Antes de 1550, o princípio aceito por todos era que cada um deveria comer em conformidade com sua natureza. Por exemplo, no século XIII Aldebrandin escrevia o seguinte: ‘Quem quiser conservar a natureza que é bem saudável [...] que dê coisa semelhante à natureza de cada um, isto é, coisa quente à natureza quente e coisa fria à natureza fria, e assim em relação às outras naturezas.’ A partir da metade do século XVI verifica-se o triunfo do princípio contrário. Em 1607 Le Thresor de Santé afirma de forma muito explícita que os alimentos ‘de qualidade úmida e quente’ [convêm] àqueles com humor melancólico [isto é seco e frio]; os frios e úmidos, aos coléricos [quentes e secos]; os quentes e secos, aos fleumáticos [frios e úmidos]; e os de bom suco e medíocre nutrição, aos sanguíneos [quentes e úmidos]. (FLANDRIN; MONTANARI, 1998, p. 676).

No período da Idade Média, esse princípio de reequilíbrio pelos contrários aplicava-se habitualmente aos consumidores doentes, e não às pessoas com saúde: "nas pessoas idosas, o vinho serve de remédio porque seu calor sente repugnância pela frieza dos velhos; e é para os jovens como carne [isto é, alimento] porque a natureza do vinho é semelhante a sua natureza." (FLANDRIN; MONTANARI, 1998, p. 676).

No decorrer do século XVI, o "princípio dos contrários" torna-se regra dietética. Em outras palavras, todos aqueles cujo temperamento não é sanguíneo são considerados desequilibrados, doentes em potencial e presas de médico. Surge o "*imperialismo*" médico e as dietas, em que profissionais da medicina passam a ter sua presença associada como vital e indispensável à saúde humana; intensifica-se uma relação entre saúde e medicina como a maior e mais importante das relações no campo da saúde humana a ponto de, aos poucos, ir diminuindo em importância os saberes tradicionais ligados às curas e tratamentos dados pelos curandeiros e bruxos, por exemplo.

A Idade Moderna, entre os séculos XVI e XVIII, pode ser considerada um período de transição entre o modo de produção da vida regido pelo tempo da natureza para uma vida regida pelos saberes científicos. A ocupação desmedida do homem ocasionada pela revolução industrial nos espaços urbanos, fruto do intenso processo de transformação da economia trouxe questionamentos sobre a proliferação e a classificação das doenças que ao mesmo tempo permitiram à ciência não somente um melhor conhecimento sobre as doenças como também a aplicação desse conhecimento acumulado sobre a saúde na comunidade. Aliada ao saber médico, a medicina passou-se a intervir na realidade urbana através de medidas práticas, formulando um ideal higiênico, que visava ao estabelecimento de normas profiláticas prescritas para os corpos e para as relações sociais. Trata-se de tratar não o corpo do indivíduo, mas os corpos, o corpo coletivo promotor da força de trabalho. Simultaneamente a essas mudanças, novas necessidades em torno da alimentação e da manutenção da saúde se incluíram no rol de prioridades.

Segundo Flandrin e Montanari (1998) todo um conjunto de livros, poemas e canções dedicados ao prazer de comer e de beber, que apareceram durante os três séculos modernos, constitui o terreno em que floresceu, desde os primeiros anos do século XIX, a literatura gastronômica classificada como tal. Nos séculos XIX e XX, o tomate, a batata, o milho e outras espécies alimentares americanas passam a ter um papel importante na agricultura e no regime alimentar dos ocidentais.

Podemos observar também que com o Iluminismo os modos alimentares se transformaram com a “valorização do tempo social ou descoberta da noite”, e que o prazer de aproveitar-se o tempo com conversas e contratos de negócios, em jantares em torno de uma mesa rica em alimentos, facilitou muito o trabalho e a socialização entre as pessoas. Nasce, então, um mercado novo de restaurantes e de especialistas em “cozinha do olhar”, para os gostos mais requintados.

No século XVIII, para se convidar alguém a sua casa, bastava que essa pessoa tivesse recebido na escola os rudimentos de uma cultura aperfeiçoada nos salões: se ela fosse gentil, tivesse boa aparência, modos mundanos e uma conversa espirituosa, não se exigia mais nada para admiti-la à mesa:

> Quanto à igualdade à mesa, ela é condicionada pela exclusão daqueles cuja condição é muito diferente – aqueles cuja cultura, conversação e maneiras revelam pertencer ao povo ou à pequena burguesia. É a segregação social, particularmente visível na França, e depois na Inglaterra, que os tempos modernos legaram à época contemporânea. (FLANDRIN; MONTANARI, 1998, p. 556).

É também entre o século XVI e o século XVIII que o “serviço à francesa” toma sua forma clássica: sopas, entradas e caldos no primeiro serviço. Assado – acompanhado de saladas e eventualmente de pratos intermediários em segundo lugar (às vezes estes constituem uma terceira etapa da refeição). Por fim, a sobremesa ou fruta encerra a refeição.

1.4 Indústria alimentar

Os séculos XIX e XX são marcados pela revolução industrial, desenvolvimento dos transportes e do comércio mundial. A revolução industrial atinge a história da alimentação em vários aspectos, como por exemplo, as indústrias alimentares.

Alguns alimentos apresentam-se prontos para serem consumidos, entre eles, alguns que não existiam anteriormente (como o chocolate em barra, o leite condensado ou em pó). Esse fato contribui para a redução drástica dos serviçais domésticos:

> O desaparecimento das cozinheiras burguesas começou por transformar as burguesas em cozinheiras; e depois certa idéia da emancipação feminina – talvez, também, a consciência da degradação da função de dona de casa uma vez que esta já não tinha a quem dar ordens, tampouco com quem falar – levou-as a preferir atividades fora de casa. (FLANDRIN; MONTANARI, 1998, p. 700).

Com um número crescente de mulheres trabalhando na fábrica ou em escritórios, torna-se muito menos fácil para elas combinar atividades profissionais e domésticas, o que

impulsiona, no século XX, o desenvolvimento de indústrias de eletrodomésticos para que a compra de aparelhos que, segundo se presume, irão ajudá-las na manutenção da casa e na preparação das refeições.

As indústrias de comida pronta, além dos restaurantes, se expandem. Alguns restaurantes tornam-se os templos da alta cozinha, locais renomados e feitos para a elite. Por outro lado, é possível escolher restaurantes mais modestos onde se consegue o prazer convivial e a satisfação do paladar, assim como a ilusão de alcançar um *status* social mais elevado.

O fato é que, com a aceleração da industrialização, cada vez maior número de homens e mulheres deixa de fazer as refeições em casa. Além disso, a gula continua a emancipar-se em relação às antigas restrições dietéticas. Há, inclusive, o retorno do religioso na alimentação dos ocidentais, de forma diferente das regras e observâncias antigas que visam eliminar os alimentos perigosos ao corpo dos fiéis – e, de uma forma ou outra, impuros – e não de preparar a alma para tempos de penitência e de oração.

Em questão de saúde, as prescrições, restrições e preocupações com ela sempre estiveram presentes no percurso histórico da humanidade. As precariedades no período pós-primeira guerra trouxeram à tona a preocupação com a saúde da população e Herbert Hoover, futuro presidente dos Estados Unidos, influenciou o povo com seu regime alimentar, a "hooverização". Era o período conhecido pela "vitaminomania", doutrina que insistia sobre o papel das vitaminas na alimentação.

Em meados de 1920, a "vitanomania" transformou-se em indústria alimentar. Minúsculas cápsulas, sem peso nem sabor, as vitaminas revelaram-se um produto ideal para numerosos publicitários. A Fleishmann's Yeat Company, nos anos 1920, gastou somas consideráveis para proclamar que o consumo cotidiano de, no mínimo, quatro de seus pegajosos bolos de fermento repletos de vitamina B "desembaraçava o organismo dos resíduos tóxicos". Já as indústrias de laticínios inventaram um método para propagar o leite enlatado com "vitamina D":

> Em 1940 e 1941, quando os Estados Unidos se rearmaram a toda pressa, temendo serem arrastados para a guerra, surgiu a inquietação por aparentes insuficiências em vitamina B1 ou tiamina. Em 1939 e 1940, médicos da Mayo Clinic, em Minnesota tinham imposto a alguns adolescentes um regime que continha pouca tiamina e chegaram à conclusão de que essa carência os tornava resmungões e pouco cooperativos. Assim, batizaram-na de 'vitamina do moral' e lançaram uma advertência: um povo que se alimenta essencialmente de pão branco corre o risco de ficar enfraquecido e vulnerável a um ataque inimigo. (FLANDRIN; MONTANARI, 1998, p. 834).

O medo dos médicos de ver os doentes procurarem recursos fora de sua competência, e a ameaça contra seu monopólio terapêutico, fez com que a venda de tais vitaminas fosse limitada e as propagandas diminuíram.

Na década de 1970, os alimentos americanos eram de uma qualidade nutritiva inigualável, e bastava consumir os bons alimentos para obter todas as substâncias e nutrientes indispensáveis à saúde. O governo, os educadores, a mídia e, evidentemente os produtores e industriais da alimentação, regularmente garantiam aos americanos o título de “o povo mais bem alimentado do mundo”. Não faltaram, entretanto, julgamentos críticos a esse tipo de alimentação americanizada: a inclinação irresistível pelo bife, batata frita, frango assado, hambúrgueres na grelha, sopas prontas, confeccionados com peixe ou carne em conserva e caldo enlatado, entre outros.

É neste período também em que surge a moda dos alimentos “biológicos” ou “naturais” de toda espécie. Intelectuais, gurus ocidentalizados, adeptos do misticismo oriental, tais como Georges Oshawa, criador do regime macrobiótico *zen*, aderiram a este segmento. As preocupações em matéria de saúde foram mantidas por defensores dos direitos dos consumidores. Os produtores esforçaram-se para atender aos consumidores e logo recuperaram terreno, aperfeiçoando seus produtos com novas embalagens e propondo ao público determinados artigos alternativos, com a menção de “natural”, “fresco”, “produto da fazenda” etc.

Os lucros dos produtores e industriais só foram ameaçados pela virada alarmante desencadeada pela ciência dietética para adotar o que poderia ser qualificado como *Negative Nutrition*, cujo principal alvo foi o colesterol.

Segundo Flandrin e Montanari (1998), o açúcar também se tornou alvo das dietas, denunciado como uma das principais causas de cânceres, doenças cardíacas, diabetes, problemas dermatológicos e todo um conjunto de outros distúrbios físicos e mentais. O ataque a “supernutrição” e todos os problemas de saúde, se resumiam ao ataque à obesidade:

> [...] a Negative Nutrition obteve um acolhimento favorável, especialmente na classe média, que quatro anos depois de ter sido apoiada pelo Senado americano, em 1977, tinha ocupado posição no centro da política alimentar nacional. (FLANDRIN; MONTANARI, 1998, p. 839).

Percebemos assim que política, economia e nutrição eram elementos inseparáveis.

Segundo Flandrin e Montanari (1998) o narcisismo de “geração do ego”, da classe média dos anos 1970, que só pensava na satisfação de seus desejos pessoais, entre os quais os

da carne e, mais tarde, nos anos 1980, o fenômeno dos *yuppies*, que julgavam as pessoas em função dos hábitos de consumo, contribuiu com ideias de moralismo:

> E, no entanto o moralismo, assim como o sentimento de culpa que inevitavelmente o acompanha, não chegou a desaparecer. Em 1971, a revista *Psychology Today* antecipava os vinte anos seguintes, observando: “A alimentação substituiu o sexo como objeto de culpabilidade”. Com toda certeza, o reverendo Sylvester Graham teria preferido que, nesse aspecto, a alimentação fizesse companhia ao sexo; quanto ao resto, ele não teria ficado descontente. (FLANDRIN; MONTANARI, 1998, p. 840).

O fenômeno da industrialização da alimentação e distribuição em larga escala dos alimentos data, sobretudo, dos anos de 1960. A partir da segunda metade do século XX, a produção agrícola não cessa de se concentrar e se intensificar. A policultura acompanhada de um forte autoconsumo tende a ceder lugar à monocultura. A partir dos anos 1960, espalham-se os supermercados, assim como o carro, a televisão, o lazer, a elevação do nível de vida e de educação. A alimentação torna-se um produto para o mercado de consumo de massa. Técnicas de *marketing* e publicidade não cessam de aperfeiçoar seu poder de coação, trabalhando produtos de marca.

Os alimentos transformados, divulgados pela publicidade, são também produtos que incorporam um valor agregado cada vez mais elevado. Como observamos nos produtos *light*, “alimentos-serviço”, encarregando-se do regime do consumidor. As mercadorias precisam ser fáceis de estocar, transportar, exibir e de conservarem-se nas prateleiras.

Cascudo (2004) demonstra preocupação com as transformações na alimentação e com o abandono de pratos tradicionais da cultura por comidas fáceis, encontradas em qualquer estabelecimento. Esse autor aponta para a questão da troca do prazer de uma refeição “banquete” acompanhada por pessoas conhecidas, por uma rápida refeição calórica que costuma reunir jovens isolados em um mesmo espaço cheio de desconhecidos.

Vivemos hoje numa sociedade compartimentada, individualizada que, pelo viés alimentar, está representada pelo *fast food*. Desde a globalização, novas formas de consumo alimentar têm afetado nosso paladar, trazendo novos costumes, hábitos e práticas alimentares. A alimentação transformou-se em mercadoria; a “Macdonaldização”[3] oferece a seus consumidores um novo gosto, homogêneo e superficial aos alimentos.

[3] Em geral, a paternidade do *fast food* e do primeiro McDonald´s é atribuída a Ray Kroc. Mas o mérito cabe aos dois irmãos Dick e Mac McDonald, que criaram o “conceito”. Em 1937 Dick e Mac McDonald abrem seu primeiro *drive-in restaurant* perto de Pasadena, tirando partido assim da crescente dependência dos californianos em relação ao carro. Começam a vender *hot dogs*, e não hambúrgueres. Flandrin e Montanari (1998) relatam que, tendo feito fortuna nos anos 1940, os irmãos abrem um novo restaurante, instalado em San Bernardino e vêem a rentabilidade de seu estabelecimento afetada pela presença de jovens – os *teenagers* – que afugentam

A proposta do *fast food* é comida rápida – pizza e hambúrgueres, *tortillas* ou tacos mexicanos, *fast foods* chineses, japoneses, gregos e outros variados. Atualmente, o termo *fast food* não remete mais ao que chamávamos de cozinha cosmopolita na Europa, segundo Flandrin e Montanari (1998). O *fast food* nada mais é do que a aplicação do taylorismo, ou seja, da divisão e racionalização do trabalho, à preparação de refeições servidas em restaurante. Com uma equipe reduzida, sem grande qualificação – portanto com baixo salário – equipamentos adaptados e procedimentos cada vez mais padronizados, consegue-se em breve tempo servir encomendas.

O tempo capitalista foi naturalizado e o tempo disciplinador teria que ser o mais produtivo possível, assim os gestos corporais precisariam se ajustar para conseguir o máximo de eficiência. Um corpo útil, inteligível, manipulável e dócil que pudesse ser submetido, utilizado, transformado e aperfeiçoado com função e objetivos claros de produzir, gerar lucro, movimentar o "progresso" da sociedade. Assim estabeleceu-se um ciclo de dominação em que cada indivíduo possuía um lugar hierárquico e uma função, e em cada lugar um indivíduo fiscalizando, localizando, disciplinando e garantindo a eficiência do tempo e produção. Esse era o fundamento do *fast food*.

> O tempo de comer não é mais isolado, delimitado, ritualizado; não existe por si mesmo, como tal. É possível trabalhar e comer ao mesmo tempo, como qualquer outra atividade. É a reprodução da força de trabalho, sem interrupção. Um observador francês comentaria: por um lado, o fato de que as pessoas comem nos escritórios 'ao mesmo tempo em que trabalham' e, por outro, que alimentos 'frescos e apetitosos' sejam absorvidos 'com o chapéu na cabeça', rapidamente, 'como no estábulo' (isto é, de maneira muito pouco humana e convivial). (FLANDRIN; MONTANARI, 1998, p. 852).

Em oposição aos restaurantes *self service* e lanchonetes de comidas rápidas, surgiram os movimentos intitulados *slow food*. O fundador do *slow food*, Carlo Petrini, leva em conta os conceitos alimentares aliados à ecogastronomia, que estabelecem fortes conexões entre o prato e o planeta, de forma a respeitar tanto o meio ambiente quanto as pessoas responsáveis pela produção dos alimentos. Petrini afirma: "É inútil forçar os ritmos da vida. A arte consiste em aprender a dar o devido tempo às coisas". (SLOW FOOD BRASIL, 2014, s/p).

Por mais que os costumes alimentares evoluam e o mercado ofereça aos países possibilidades de experimentar outros alimentos, as diferenças tradicionais de comportamento alimentar entre os povos da Europa permanecem extremamente presentes. No continente

---

uma clientela mais familiar. Em 1948 os dois irmãos renovam totalmente a empresa, centralizando-a no hambúrguer, no preço mais baixo possível, na máxima rapidez e no *self service*.

Europeu a função social da refeição continua sendo importante: as pessoas não comem somente para se alimentar, mas também para visitar os pais ou amigos e vivenciar com eles um prazer compartilhado.

Tudo isso mostra que os comportamentos alimentares ainda não foram infringidos, de forma universal, normativa e irreversível. A tendência a uma homogeneidade maior dos comportamentos traz uma ação contrária que se traduz nos consumidores no forte apego a uma identidade própria, no caso, gastronômica, ligada às tradições alimentares do tempo e do espaço nacionais e regionais de sua criação, como modo de escapar à alienação também na alimentação. As tradições gastronômicas da cozinha regional falam mais alto e a própria indústria alimentar não demorou a se apossar dessa nova exigência. Portanto, o elogio da diferença e a preservação da identidade cultural também nos hábitos alimentares não fazem parte de uma temática passadista e retrógrada, mas do presente e do futuro. As tradições são criadas, modeladas, definidas progressivamente pela passagem do tempo e os contatos entre culturas que, segundo os momentos, se cruzam ou se enfrentam, se sobrepõem ou se misturam.

Considerações finais

Entendemos que o alimento, ou melhor, os seus usos, obedecem à lógica do tempo histórico, quer seja, uma lógica dialética. Conforme o período ou situação histórica, o alimento admite uma configuração que corresponde à necessidade de um povo e de suas condições econômicas e culturais de produção. Assim, o alimento insere-se como produto cultural e pode ser considerado como um objeto portador de ideologia, cultura e valor, inserido na história cultural, considerando que “as formas de vida de uma sociedade moldam seus produtos e obras”. (CEVASCO, 2003, p. 65).

É desta consideração que, em nosso entendimento, percebemos que o alimento importa muito quanto aos usos que dele são feitos no desenrolar do tempo histórico. Quando observamos que um dado alimento, na sua condição natural de fruto da terra serve indistintamente, em sabor e em características nutricionais a todos os indivíduos de um grupo e que a sua apropriação social é um determinante de sua importância, vemos um aprisionamento histórico dado a um objeto inicialmente em estado natural pelo aspecto cultural. Um cordeiro, preparado para a alimentação diária e de subsistência de uma família numerosa, não tem o mesmo significado que um cordeiro preparado para servir aos

convidados a um banquete real, ainda que a finalidade seja a mesma: a manutenção orgânica da vida.

Isso tudo não nos permite deixar de compreender o alimento como portador de ideologia, ou seja, um mesmo alimento que serve a diferentes situações culturais tem valores ou importâncias distintas; definitivamente, a reprodução da vida está diretamente ligada às condições de produção do alimento. Para uma vida acelerada, alimentos produzidos e consumidos aceleradamente; para uma vida economicamente sofisticada, alimentos sofisticadamente produzidos.

A maior perversão que observamos deste movimento histórico que a produção do alimento nos traz ao horizontalizar os gostos, os sabores e as sensações do alimentar-se acentua-se ainda mais quando percebemos que esta planificação, que é dada e incentivada pela ciência, é excludente de saberes alimentares milenares que expressam modos de produção culturais herdados de tempos que muito nos tem a ensinar. Muitas vezes, abrimos mão do preparo de nosso próprio alimento, como uma oportunidade de escapar às alienações da vida contemporânea, em função dos discursos da facilidade e da "falta de tempo" que o alimento *fast* nos traz.

No entanto, como em nosso entendimento a história e a produção cultural da vida são datadas e dialéticas, transformam-se, não há razão para preocupações maiores: o alimento sem sombra de dúvida continuará a existir como construção cultural, apenas remodelado, refuncionalizado, afinal de contas, não há vida sem alimento. Cabe-nos, no entanto, o discernimento racional dos usos que dele faremos, de modo que nossa relação com ele seja de troca, de potencialização de sabores e de experiências, não de planificação; afinal, alimento é também criação.

REFERÊNCIAS

BÍBLIA PASTORAL. *Bíblia sagrada contendo o antigo e novo testamento.* Tradução de Ivo Stomiolo e Euclides Martins Balancin. São Paulo, SP: Paulus, 1990.

CASCUDO, Luís da Câmara. *A história da alimentação no Brasil.* Belo Horizonte, MG: Itatiaia, 1983.

CEVASCO, Maria Elisa. *Dez lições sobre estudos culturais.* São Paulo, SP: Boitempo, 2003.

ELIAS, Norbert. *O processo civilizador.* Tradução de Ruy Jungmann. Rio de Janeiro, RJ: [s.n.], 1994.

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. *História da alimentação.* São Paulo, SP: Estação da Liberdade, 1998.

LARROSA, Jorge. Literatura, experiência e formação: uma entrevista de Jorge Larrosa, para Alfredo Veiga-Neto. In: COSTA, Marisa Vorraber (Org.). *Caminhos investigativos:* novos olhares na pesquisa em educação. Rio de Janeiro, RJ: DP&A, 2002. p. 133-161.

MAZZON, Tiago. *Os sete pecados capitais e as sete virtudes.* Disponível em: <http://www.labirintodamente.com.br/blog/2009/10/05/os-sete-pecados-capitais-e-as-sete-virtudes>. Acesso em: 18 nov. 2012.

NOVAES, Adauto, et al. *Homem-máquina:* a ciência manipula o corpo. São Paulo, SP: Companhia das Letras, 2003. 392p.

SLOW FOOD BRASIL. *Movimento slow food.* Disponível em: < http://www.slowfoodbrasil.com/slowfood/o-movimento> Acesso em: 25 out. 2014.